VirtùQuotidiane

# PRANZI E CENE TEMATICHE SULLA COSTA DEI TRABOCCHI CON “CALA LENTA”

28 Giugno 2019

di Redazione



SAN VITO CHIETINO – Slow Food Lanciano ha selezionato alcuni tra i migliori ristoranti della Costa dei Trabocchi che ospiteranno pranzi e cene tematiche con menù degustazione, improntati alla tradizione marinara abruzzese e di questo tratto di costa, nell’ambito della decima edizione di “Cala Lenta”, la manifestazione che unisce i comuni della costa trabocchi che tornerà ad animare uno dei litorali abruzzesi più suggestivi da venerdì 5 a domenica 7 luglio.

Le prenotazioni dovranno essere effettuate contattando direttamente i ristoranti e i trabocchi.

Le tariffe e i prezzi indicati sono validi solo nel periodo della manifestazione, nel resto dell'anno gli interessati devono verificare i prezzi direttamente con le singole strutture.

**I RISTORANTI ADERENTI**

Al Vecchio Teatro
Largo Ripetta
Ortona (CH)
Tel. 085.9064495
www.alvecchioteatro.com

Siamo a pochi passi dal Teatro Tosti e dal Castello Aragonese, lungo la panoramica e suggestiva "Passeggiata orientale" di Ortona da cui si gode una splendida vista sul porto cittadino. Qui si trova il ristorante di Armando Carusi che, insieme alla sua famiglia, propone una cucina, prevalentemente di mare, ma aperta a proposte di terra con ricette tradizionali, elaborate con estro e capacità.
L'attenzione ai prodotti del territorio, il legame saldo con la flotta della piccola pesca, le ricette della tradizione e un menu che varia in base al pescato, sono i punti di forza della carta del ristorante che propone anche qualche buon piatto di carne ed è attento alle esigenze dei celiaci.
Menu: Bollicine con stuzzichino di benvenuto |Tartara di scampi; Insalata di mare con verdurine; Filetti di triglie marinate; Moscardini al Montepulciano | Sagnette alle cinque farine con scorfano e ceci|, Ricciola alla griglia con vellutata di zucchine in scapece | Nevole di Ortona calde con crema all'Arzente | Bevande, Acqua, Vino: 2 calici delle cantine Ortonesi| € 40 euro a persona

L'Angolino da Filippo
Via Sangritana, 1
Marina di San Vito Chietino (CH)
Tel. 0872.61632
www.langolinodafilippo.com

Il mare lo vedi e lo gusti nel piatto, in questo storico indirizzo a due passi dal lungomare di San Vito Chietino. Aperto dal 1891, luogo simbolo della ristorazione abruzzese legato al mito del fondatore Filippo De Sanctis, noto anche oltre i confini regionali per il suo brodetto, l'Angolino si è trasformato da trattoria di pesce a ristorante gourmet. La guida oggi è nelle mani di Carlo De Sanctis, uomo appassionato che ha saputo proporre tocchi nuovi per una

cucina di territorio magistralmente raccontata dai piatti preparati dallo chef Morris Fortunati.
Menu: Insalata di mare su crema di basilico | Fiori di zucca ripieno di ragù di crostacei e ricotta | Linguine al ragù di pesce | Polipo scottato aglio nero fermentato e rucola fritta | Dolce | Acqua | Vino in abbinamento Cantina Frentana | € 50 a persona

Ristorante Essenza
Largo Olivieri, 3
Marina di San Vito Chietino (Ch)
Tel. 0872.61213
www.essenzacucinadimare.it

Piatti studiati con rigore e una cucina raffinata. La proposta alla tavola di Essenza affonda le radici nella tradizione gastronomica locale, interpretata con mano delicata e moderna, a sottolineare il legame fra la cucina e il mare. Un legame nato dall'eredità custodita in un cognome che a San Vito Chietino Marina, ha fatto la storia della ristorazione. Un legame tramandato dal nonno, al padre ed, oggi, al figlio. Filippo De Sanctis, dinamico erede di una storica famiglia di ristoratori, come il nonno di cui porta il nome, gestisce questo ristorante, negli stessi locali occupati dalla prima trattoria di pesce aperta dall'antenato proprio a San Vito Marina.
Menu: POLPOCCHIO (Polpo a bassa temperatura con la sua maionese e fagioli dall'occhio) | TRIGLIA ZEN (Triglia al panko, insalata allo zenzero) | RISOTTO 2.0 (Riso acquerello con Gamberi e Carciofi di Cupello in due consistenze) | MILLEFOGLIE DI SFOJE (Pescatrice ripiena di Scampi con crema di Melanzane e menta) | MARTINISÙ (Tiramisù in coppa Martin) | € 45 a persona (bevande escluse)

La Scialuppa
Via Sangritana, 19
Marina di San Vito Chietino (CH)
Tel. 0872.619048
www.ristorantelascialuppa.com

Appartenenti ad una storica famiglia di pescatori sanvitesi, Marco Marrone e la moglie Rosa conducono questo locale a poca distanza dalla piccola spiaggia di San Vito Marina che d'estate offre anche la possibilità di mangiare anche all'aperto. La cucina, semplice e gustosa, è legata alla tradizione dei piatti classici dei pescatori e propone il meglio del pescato del giorno. In carta c'è il meglio del pescato del giorno, sempre fresco e selezionato con cura anche grazie al lavoro delle piccole imbarcazioni di famiglia, ormeggiate nel vicino porto di Ortona.
Menu: Tartare di gamberi gin e lampone disidratato | Tartelletta con prosciutto di tonno |

Totani ripieni | Vermicelli cav. Cocco con orata salicornia bottarga di muggine e sale nero di cipro | Merluzzo cacio e uova (polpette) | Semifreddo al pistacchio | € 45 a persona (bevande escluse)

Da Matti Street Food
Via Amerigo Vespucci 9
Marina di San Vito Chietino (CH)
Tel. 379.1802668

Esperienze all'estero e grande entusiasmo per Federica Primofiore ed Andrea Ottaviano che, rientrati in Italia dopo 9 anni di lavoro a Londra, in note strutture come Annabel's Mayfair Club e Stafford Hotel, decidono di mettere in pratica talento e conoscenze professionali gestendo direttamente un loro locale. Nasce così Da Matti Street Food. Una proposta semplice, giovane e moderna che si ispira alla cucina tradizionale regionale. Ricca la carrellata di panini farciti (la classica stozza abruzzese, quello che un tempo era lo spuntino dei contadini in campagna) e rivisitati, dall'impasto, alle materie prime, selezionate e di stagione. Tutto preparato come una volta. Avvolto nella carta e sistemato nel cestino, il panino è pronto per essere consumato passeggiando o comodamente seduti nel magico giardino attiguo alla struttura. Menu: Nei giorni di Cala Lenta potrete scegliere tra DA MATTI: panino al nero di seppia con polpo, stracciata, bacon, insalata e relish di pomodoro €10 | FISH BURGER: panino rosso alla barbabietola con burger di persico, rucola, mozzarella affumicata, salsa al curry € 10 | MILLECOLOR: panino alla curcuma con salmone marinato, purea di avocado, lime € 10 |

Sottosale Osteria di Mare
Via Cristoforo Colombo, 78
Marina di San Vito Chietino
Tel. 0872 61417

Un'elegante ed informale osteria a ridosso della spiaggia di Rocco Mancini, ricavata nei locali che ospitavano l'omonimo frantoio. Tra sala e cucina, l'estro e il savoir faire di Patrizia ed Antonio De Sanctis, storici esponenti della ristorazione locale e coppia nella vita e nel lavoro, che propongono una cucina marinara, genuina, generosa ed attenta alla stagionalità, ben ancorata alla tradizione gastronomica locale. Menu: Degustazione di Antipasti di Mare | Sagnette Ceci e Frutti di Mare con peperone dolce secco di Altino | Tacconcino alla Filippo | Frittura di Razza e Alici con Cipolla Rossa | Pescatrice con Patate e Olive Nere | € 35 a persona (bevande escluse)

Caldora Punta Vallevò

S.S. 16 Adriatica Nord – Località Vallevò
Rocca San Giovanni (CH)
Tel. 0872.609185
www.puntavallevocaldora.it

Ambiente elegante, arredi di design, cura dell'ospite, tutto con volto estremamente familiare e rassicurante. Tra sala e cucina, sono i gemelli Marco e Luca Caldora l'anima del ristorante: il primo, diplomatosi allo storico istituto alberghiero di Villa Santa Maria guida la brigata ai fuochi, l'altro gestisce con sicurezza la sala. A tavola arriva il pescato del giorno, proposto con insieme ai migliori prodotti della terra, a testimonianza di un territorio che vede convivere orti e scogli. Tutto degustato vista mare.
Menu: Polpo a bassa temperatura con broccoletti e cipolla marinata; Calamaro all'acqua sua; Parmigiana al sugo di seppia | Linguine con scampi, asparagi e pomodorini | Ombrina in insalata di pomodorini alla mediterranea | Sorbetto | € 35 a persona (bevande escluse)

Ristorante Mare Blu
Viale Costa Verde, 70
Torino di Sangro (CH)
Tel. 0873.915135

Sul lungomare Costa Verde di Torino di Sangro, un locale informale ed accogliente che propone una cucina semplice ma attenta alla tradizione marinara locale. Punto fermo il pescato locale, portato in tavola con pochi fronzoli. Tappa sicura per gli amanti di una cucina di mare autentica, basata su ricette tradizionali. In questo locale, che festeggia i quarant'anni di attività, sarà possibile pranzare direttamente in spiaggia. Menu: Alici Marinate con Pomodorino pachino, prezzemolo e olio EVO; Zuppetta di Moscardino bianco in salsa di pomodoro al profumo di Rosmarino; Cozze e Panocchie gratinate alle erbe aromatiche | Gnocchetto di Patate Abruzzesi alle Mazzancolle, Gamberi rosa e Zafferano | Frittura di Paranza dell'Adriatico con insalata mista | Sorbetto al limone o Sorbetto al San Pasquale | Calice di Pecorino spumantizzato Cantina San Giacomo di benvenuto | € 38 a persona compresi pane e coperto.

A un passo dal mare
via Vittorio Bachelet 130 – Casalbordino, Italia
Tel. 0873 918029

Un locale accogliente a due passi dal mare, sul lungomare al lido di Casalbordino. La gestione familiare e l'attenzione al cliente, sostengono il passo di una proposta gastronomica semplice ma non banale. In tavola arrivano piatti classici della cucina di mare e ricette della tradizione

rivierasca abruzzese preparati dalla grande e laboriosa famiglia Manes. Menu: Antipasti: insalata di mare; seppie e funghi arrosto; cozze ripiene; calamaro ripieno con piselli | Chitarrina fatta in casa allo scoglio | Frittura di paranza con contorno di insalata | Barattolino di tiramisù
In abbinamento Trebbiano e Cerasuolo cadetto Podere Castorani | € 38 a persona

Ristorante Marina
via Pigafetta, 21 (SS-16, piazzale AGIP)
Marina di San Salvo (CH)
Tel. 0873.803142
www.ristorantemarina.it

Offerta gastronomica classica e convincente, attenta alla qualità e alla freschezza della materia prima in un luogo familiare ed accogliente. In questo ristorante gestito dalla famiglia Raspa, il pescato del giorno, approvvigionato quotidianamente e manipolato con attenzione, è il re della tavola. Ne risultano piatti dal gusto autentico che esaltano la bontà del pescato locale.
Menu: Tagliata di seppia con cipolla dorata; Alici di lampara scottate al pomodorino | Fusilli al ferro con ricciola e olive | Trittico di pescato all'Acqua Marina | Sorbetto agrumato | Acqua | Vini del territorio: Azienda Agricola La Selvotta | € 35 a persona

Trabocco Punta Tufano
S.S. 16 Adriatica – Località Vallevò
Rocca San Giovanni (CH)
Tel. 333.4436831
www.traboccopuntatufano.it

Rinaldo Verì è l'anima di questo trabocco adiacente al porticciolo di Rocca San Giovanni. Accanto all'attività di ristorazione, infatti, produce confetture e oli agrumati con i caratteristici agrumi della Costa dei Trabocchi. Inoltre, la struttura dispone di un'aula di documentazione, ospita visite guidate e attività didattiche anche per scolaresche e organizza escursioni locali. Il trabocco è aperto per visite e degustazioni. Per informazioni e prenotazioni chiamare direttamente il numero 333.4436831.

Trabocco Sasso della Cajana
S.S. 16 Adriatica Loc. Vallevò
Rocca San Giovanni (Ch)
Tel. 347.9135043
www.sassodellacajana.com

Prende il nome da uno scoglio situato nelle vicinanze, questo trabocco che è solitamente luogo di riposo dei gabbiani (cajane in dialetto abruzzese). Anticamente utilizzato dai pescatori, il trabocco è stato ristrutturato nel 2005 dalla famiglia Verì, trasformandolo in un ristorante e un'attrattiva per i turisti con un menu a base di pesce fresco preparato minuziosamente da Marino e dalla sua famiglia.
Menu: Antipasti, Alici marinate al profumo di arance, crostino si sarde in olio d'oliva, insalatina di polipo verace agli agrumi, seppie e piselli, cozze ripiene, cozze e vongole alla pescatora | Chitarra allo scoglio "della cajana" | Frittura del traboccante | Dessert | Sorbetto al limone della costa dei trabocchi | Cellipieni, Caffè, Amari | € 40 a persona (bevande incluse)

Trabocco Punta Punciosa
S.S. Adriatica
Rocca San Giovanni (CH)
tel. 320.2325052

La conoscenza di Loris Di Tommaso, con una ventennale esperienza nel settore ittico, e la sapienza culinaria di Monica Gnagnarella, entrambi con la passione per la cucina, in particolare quella marinara, hanno creato la giusta alchimia nella gestione di questo trabocco in uno degli scorci più suggestivi di questa parte di Costa teatina. Menù: Brindisi di benvenuto accompagnato da bruschetta con alici marinate | Antipasti freddi: Carpaccio di spada con cipolla rossa croccante, Capesanta lardellata su letto di sedano, Insalatina di polpo con noci e mele verdi, Triglia marinata con gel agli agrumi della Costa dei Trabocchi, Gambero rosso su gel al melone | Antipasti caldi: pizzetta fritta con cozze sgusciate al profumo di timo e maggiorana, Tonno rosso alla pizzaiola, Scampi aglio e olio sfumati al vino bianco | Anelli ai frutti di mare con crema al basilico | Filetto di orata cotta a bassa temperatura accompagnata con salmoriglio e misticanza di campo | Fritto misto di paranza | Dolci tipici amari e caffè | € 50 a persona (vini esclusi)